

Manual del Usuario

Plancha de Cocinar a Gas





318 200 687 (0709) Rev. A

Buscando Información

TOME NOTA PARA CONSULTACIÓN FUTURA

Marca____

Fecha de
Compra____

Numeró de
modelo____

NOTA

Los números de serie y de modelo están en la placa de serie que se encuentra bajo la plancha de cocina.

Numeró de
serie____

PREGUNTAS?

Número gratuito para servicio en EUA y Canadá:
1-877-4ELECTROLUX (1-877-435-3287)

Para soporte en linea e información del producto consulte el sitio:
www.electrolux.com

TABLA DE MATERIAS

Buscando Información 2
Tome Nota Para Consultación Futura 2
Preguntas? 2

Seguridad 4-6
Importantes Instrucciones de Seguridad 4

Para Comenzar 7
Instrucciones Para la Puesta a Tierra 7
Conversión al Cas Propano/Licuado 7

Cocción de superficie 8-13
Tamaño de Llama 8
Ajuste Correcto Del Quemador 8
Ubicación de las Hornillas 9
Colocación de las Basa y las Tapas del Quemador 9
Como Colocar las Rejillas de Hornillas 10
Seleccióne del los Utensilios de Cocina 10
Programación de los Controles de Superficie . 11
Uso de la Asadera 12
Uso del Plato para Cocción a Fuego Lento ... 12
Uso del Base para Wok 13

Cuidado y Limpieza General 14-16
Cuidado y Limpieza de la Mesa 14
Limpieza de las Rejillas de los Quemadores, de las Tapas de los Quemadores y de las Cabezas de los Quemadores 15
Limpieza y Mantenimiento de la Cubierta 16
Cuidado y Limpieza del Acero Inoxidable 16

Soluciones a Problemas Comunes 17
Los Quemadores no encienden 17
El Quemador Tiene la Mitad de la Llama 17
La Llama del Quemador es Anarajada 17

Información de la Garantía 18

NOTA

Guarde estas instrucciones para consultación futura.

IMPORTANTES INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

Antes de utilizar favor de leer las instrucciones de su plancha de cocina Electrolux.
Este manual contiene importantes mensajes de seguridad. Simpre lea y obedezca todo mensaje de seguridad.

⚠ ADVERTENCIA

Indica una situación muy peligrosa, la cual de no ser evitada puede ocasionar graves heridas y hasta la muerte .

⚠ ATENCION

Indica una situación de peligro inminente, la cual de no ser evitada puede ocasionar heridas leves o daños al producto solamente.

⚠ ADVERTENCIA

Para disminuir los riesgos de incendio, choque eléctrico o heridas al utilizar su lava-platos, siga las precauciones siguientes como:

⚠ ADVERTENCIA

Si todas las instrucciones de éste manual no son observadas a la letra, se puede ocurrir incendios o explosiones que pueden causar daños materiales, lesiones o la muerte.
PARA SU SEGURIDAD:

- — **No almacene o utilice gasolina u otros vapores y liquidos inflamables cerca de éste o cualquier otro artefacto.**
- — **QUE HACER SI HAY FUGAS DE GASÆ:**
  - **No intente de encender ningún artefacto.**
  - **No toque ningún interruptor eléctrico; no utilice ningún aparato téléfonico en su edificio.**
  - **Llame inmediatamente el abastecedor de gas desde el teléfono de un vecino. Siga las instrucciones del abastecedor de gas.**
  - **En caso que no puede contactar el abastecedor de gas llame al departamento de bomberos.**
- — **La instalación y el servicio téléfonico deben ser realizados por un instalador calificado, por un servicio técnico certificado o por el abastecedor de gas.**

- **Retire todos los articulos de embalaje y folletos de la parrilla de cocina** antes de hacerla funcionar. Destruya el cartón y los sacos de plastíco después de desembalar a la parrilla de cocina. No permita a los niños de jugar con el material de embalaje. No retire la placa de serie/ modelo fijada a la parrilla de cocina.
- **Instalación correcta - Asegúrese que su parrilla de cocina está correctamente instalada y puesta a tierra por un electricista calificado, en conformidad con el National Fuel Gas Code ANSI Z223.1 - última edición y con el Canadian Fuel Gas Code ANSI/NFPA No. 70 - última edición y requirimientos de codigos locales.** Instale y/o ajuste solamente en conformidad con las instrucciones de instalación provistas en el paquete de literatura que viene con la parrilla de cocina.

Solicite de su distribuidor de recomendarle a un técnico calificado y a una agencia de reparación autorizada. Asegúrese de saber como cerrar el suministro de gas al contador, y como desconectar el suministro eléctrico a la parrilla de cocina al cortacircuitos o a la caja de fusibles en caso de una emergencia.

- **Mantenimiento por el usuario - No repare o reemplace ninguna pieza de la estufa a menos que se recomiende en forma explícita en el manual**. Llame a un técnico calificado para cualquier otro tipo de servicio. Esto puede disminuir el riesgro de quemaduras y daños a la parrilla de cocina.
- **Nunca cambie o modifique la construcción de la parrilla de cocina removiendo paneles, cubiertas de cables u otra pieza del artefacto**.

⚠ ADVERTENCIA

- **Pararse, apoyarse o sentarse en la parrilla de cocina puede causar serias lesiones personales y también puede dañar la parrilla de cocina. No permita a los niños de subirse o jugar alrededor de la parrilla de cocina.**
- **NUNCA use este electrodoméstico como calefactor de área para calentar la habitación.** Esto podría causar envenenamiento por monóxido de carbono.

- **Almacenamiento sobre el artefacto No almacene materiales inflamables sobre la parrilla de cocina o cerca de las unidades de la superficie**. Esto incluye papeles, articulos de plástico y ropas, por ejemplo libros de cocina, utensilios de plástico, toallas y líquidos inflamables. No almacene explosivos como latas en aerosol sobre o cerca de esta parrilla de cocina. Los materiales inflamables podrían explodar y causar incendio o daños a la propiedad.

⚠ ATENCION

No almanece artículos que interesan a los niños en los armarios que están sobre la parrilla de cocina. Les podría causar quemaduras graves si intentan subirse para alcanzarlos.

- **No permita que los niños están solos. Los niños deben de ser siempre acompañados cuando la parrilla de cocina está en funcionamiento**. No les permita sentarse o pararse en ninguna parte de la parrilla de cocina.
- **NO TOQUE A LOS QUEMADORES/UNIDADES DE LA SUPERFICIE, LAS PARRILLAS O ÁREAS CERCA DE ESTOS QUEMADORES/UNIDADES**. La superficie de los quemadores/unidades pueden estar calientes aún cuando la llama no está visible/la unidad es de color moreno. Áreas cerca de la superficie de los quemadores/unidades pueden estar suficientemente calientes para causar quemaduras. Durante y después uso, no toque y no deje ropa o otro material inflamable entrar en contacto con estos áreas antes de dejarles enfriarse. Entre estos áreas son la parrilla de cocina y la superficie en frente de la parrilla de cocina.
- **Use ropa apropiada-Cuando use la parrilla de cocina no debe de usar ropa suelta o colgante.** No deje ropa o otro material inflamable entrar en contacto con la superficie caliente**.**
- **No arroje agua o harina en un incendio de grasa.- Si ocurre un incendio, apáguelo cubriándolo con una tapa o rociándolo con bicarbonato de sodio, químicos secos o espuma extinguidores de fuego.**
- **Preste especial atención cuando se está calentando aceite u otra grasa.** Grasa o aceite prenderán fuego si se calientan demasiado.
- **Use unicamente cogeollas secos- Cogeollas húmedos o mojados pueden causar quemaduras por vapor**. No permita que los cogeollas toquen a las parrillas calientes, la llama o los quemadores. No use toallas u otras telas pesadas en lugar de cogeollas secos.
- **No caliente recipientes de comida cerrados- La acumulación de presión puede hacerlos explotar, causando serios daños y lesiones personales.**
- **Asegúrese de saber cual botón enciende cada quemador de superficie/unidad de superficie**. Coloque una olla con comida en la parrilla antes de encender el quemador y apague el quemador antes de remorver la olla.

⚠ ADVERTENCIA

Use una llama adecuada - Gradue el tamaño de la llama de modo que no sobrepase el borde del utensilio de cocina. El uso de utensilio de tamaño menor que lo normal expondrá directamente una parte de la superficie de la unidad, causando a la ropa de encenderse. El tamaño de utensilio apropiado a la superficie de la unidad mejorará también la eficacia.

⚠ ADVERTENCIA

No use parrillas de horno superiores sobre sus quemadores sellados a gas - Si use una parrilla de horno superior sobre un quemador a gas sellado, va a occurir una combustión incompleta y puede generar niveles de monóxido de carbono superiores a los estandares permitidos. Esto puede ser perjudicial para la salud.

⚠ ADVERTENCIA

Use un tamaño de caldera adecuado - Esta parrilla de cocina puede ser equipada con uno o más unidades de superficie de diferentes tamaños. Seleccióne los utensilios con debajo plano suficientemente grande para recubrir la superficie de la unidad. El uso de utensilio de tamaño menor que lo normal expondrá directamente una parte de la superficie de la unidad, causando a la ropa de encenderse. El tamaño de utensilio apropiado a la superficie de la unidad mejorará también la eficacia.

- **Limpie la plancha de cocina regularmente para mantener todas las partes sin grasa que puede encenderse y causar un incendio**. La cubierta del escape de ventilación y los filtros de grasa deben estar limpios. No permita que la grasa se acumule en la cubierta o en el filtro. Los depósitos grasosos pueden encenderse y causar un incendio. Cuando caliente comida bajo la cubierta, encienda el ventilador. Consulte las instrucciones del fabricante para la limpieza.
- **Las agarraderas de los recipientes de cocina deben colocarse hacia el interior y no extender por encima de la superficie de los quemadores/unidades adyacentes**. - Para reducir el riesgo de quemaduras, ignición de materiales inflamables, y derramas al entrar en contacto involuntario con el utensilio, la agarradera del recipiente debe colocarse hacia el interior y no extender por encima de la superficie de los quemadores adyacentes.
- **Nunca deje quemadores/unidades de la superficie encendidos en posiciones altas sin vigilancia.** Las derramas podrían causar humo y derramado aceitoso, produciendo así un incendio, o una caldera con comida calcinada podría fundirse.
- **Revestidores de protección** - No use ningún revestidor o película de aluminio para recubrir cualquier parte de la parrilla de cocina, menos como sugerido en este manual. Una instalación incorrecta de estos revestidores o películas puede ocasionar riesgo de choque electrico o incendio.
- **Utensilio de cocina vidriados** - Use unicamente ciertos utensilios de vidrio, vidrio/cerámica, cerámica, ollerías, u otros materiales que pueden ser usados en la parrilla de cocina que no se rompan con cambios bruscos de temperatura. Verifique las recomendaciones del fabricante para el uso en la parrilla de cocina.
- **No use cubiertas decorativas sobre los quemadores/unidades de superficie**. Si un quemador/unidad se enciende accidentalmente, la cubierta decorativa va a calentarse y posiblemente fundirse. Es muy difícil de ver si el quemador/unidad está prendido. Se puede occurir quemaduras si ud toque a las cubiertas calientes. Esto puede también dañar la parrilla de cocina o los quemadores/unidades porque las cubiertas pueden causar sobrecalentamiento. El aire va a bloquear desde el quemador/unidad y causar problemas de combustión.

ADVERTENCIA DE SEGURIDAD IMPORTANTE

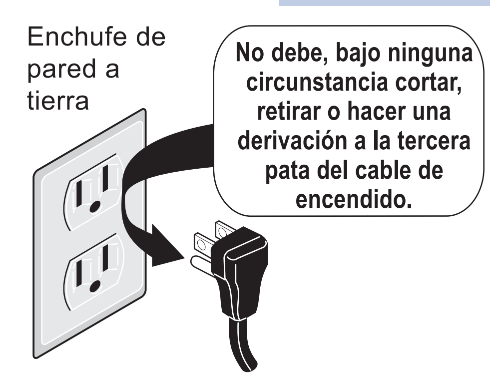
El California Safe Drinking Water y Toxic Enforcement Act requiere al Gobierno de California de publicar una lista de sustancias conocidas por el estado como causa de cáncer, defectos de nacimiento u otros daños reproductivos, y requiere que se avisen los usuarios sobre la exposición eventual a sustancias.

INSTRUCCIONES PARA LA PUESTA A TIERRA

Para su protección, la parrilla de cocina debe de ser correctamente puesta a tierra. Para seguridad máxima, el cordón debe de ser conectado en una toma de corriente eléctrica con una polarización correcta y una conexión a tierra adecuada.

NO opere la parrilla de cocina con un adaptor de enchufe de 2 patas o un alargue de corriente alterna. En caso de encontrarse unicamente con un enchufe de pared de 2 patas, es la personal responsibilidad y la obligación del consumidor reemplazarlo por el enchufe de pared a tierra de 3 patas correspondiente.instalado por un eléctricista calificado.

Vea las **INSTRUCCIONES PARA LA INSTALACIÓN** provistas con la parrilla de cocina para completas instrucciones de instalación y de puesta a tierra.



⚠ ADVERTENCIA

Este aparato viene equipado con un enchufe a tierra de 3 patas para su protección contra choque eléctrico, y debe de ser conectado directamente en un enchufe de pared a tierra adecuado. NO corte o retire la pata del enchufe.

Evite incendios o choques eléctricos. **NO** use un.tapón adaptator de enchufe, un alargue de corriente alterna o retire la pata de puesta a tierra del cordón de suministro eléctrico. Si estas advertencias no son observadas se puede occurir graves lesiones, inciendio o la muerte.

CONVERSIÓN AL GAS PROPANO/LICUADO

Esta parrilla de cocina ha sido diseñada para utilizar gas natural o gas propano. Ha sido fijada en la fábrica para utilizarse con gas natural.
Si desea hacer la conversión para utilizar el gas propano, use las instrucciones en el paquete escrito “PARA LA CONVERSIÓN EN GAS PROPANO”.
Para hacer la conversión del gas natural al gas propano, es necesario utilizar el servicio de un técnico calificado, in acuerdo con las instrucciones del fabricante y todos los códigos y reglamentos reguladores.
Si todas las instrucciones no son observadas, se puede ocurrir severos lesiones o daños materiales.
La agencia calificada que hace el trabajo asuma la responsabilidad para la conversión.

⚠ ADVERTENCIA

Se puede occurir severos choques eléctricos o daños a la parrilla de cocina si no está instalada por un instalador o eléctricista calificado.

⚠ ATENCION

Todos los cambios o conversiones requisitos para que este aparato funciona correctamente deben de ser realizados por un centro de sercivio autorizado, un distribuidor autorizado o una agencía calificada.

TAMAÑO DE LLAMA

Para la mayoría de las comidas, empieze con el más alto ajuste de contról, y después gire al ajuste más bajo para terminar el proceso. Utilice las informaciones en la tabla a continuación coma una guía para determinar el tamaño de llama adecuada para diferentes tipos de comidas. El tamaño y tipo de utensilio utilizado y la cantidad de comida para cocer van a determinar el ajuste necesario para la cocción.

Para grandes frituras, use un termómetro y ajuste el contról de la superficie de la perilla en consecuencia. Si la grasa está demasiada enfriada, la comida va a absorber la grasa y estar aceitosa. Si la grasa está demasiada caliente, la comida va a dorarse demasiada rapidamente y el centro estará insuficientemente cocinada. No trate de hacer demasiada frituras a la vez, la comida estará ni dorada ni suficientemente cocinada.



*Tamaño de llama	Tipo de cocción
Alta llama	Para emmpezar la mayoría de las comidas; llevar agua a ebullición; asar a cacerola
Media llama	Guardar a fuego lento; espesar jugo de carne, salsas; cocina al vapor
Baja llama	Guardar comidas cociniendas; escalfar; ragús

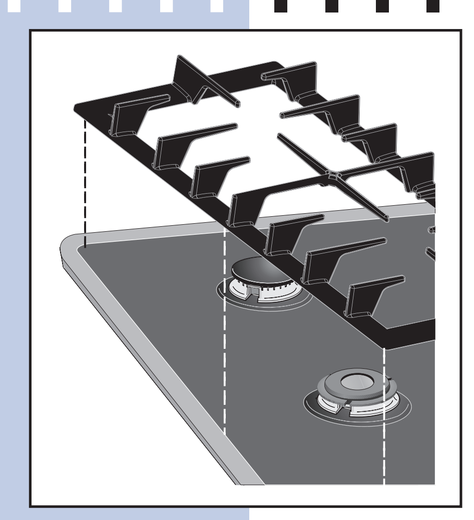
*** Estos ajustes están basados sobre el uso de sartenes y tapas con medio-peso de aluminio. Los ajustes pueden variar con otros tipos de sartenes.**

Nunca deje la llama sobrepasar el borde del utensilio de cocina. Una llama elevada va solamente a despilfarrar calor y energía, y aumentar el riesgo de quemarse.

AJUSTE CORRECTO DEL QUEMADOR

El color de la llama señale el ajuste correcto del quemador. Una llama correcta está clara, azul y apenas visible en una habitación bien alumbrada.Cada cono de llama debería ser firme y afilado. Ajuste o limpie al quemador si la llama está amarilla-anaranjada. Para limpiar el quemador, vea las instrucciones en la parte titulada **Limpieza general.**

COMO COLOCAR LAS REJILLAS DE HORNILLAS



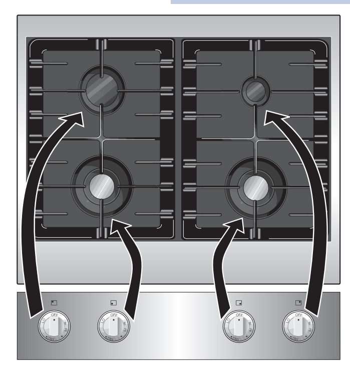
Colocar las parrillas sobre la cubierta vitrocerámica. Asegurese que estas queden dentro del marco de acero inoxidable.

ATENCIÓN: No deslizar las parrillas sobre el marco de acero inoxidable, de hacerlo la superficie se podría verse dañada.

UBICACIÓN DE LAS HORNILLAS

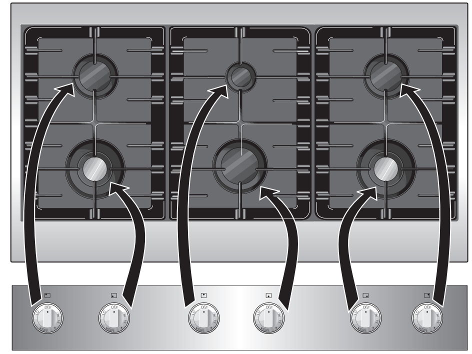
Su plancha de cocina está equipada con hornillas de diferentes tamaños Las hornillas de superficie de 30 pulgados se encuentran en la plancha de cocina de la siguiente manera:

- una hornilla de **5000 BTU** (gas natural) en la parte posterior derecha;
- una hornilla de **14 000 BTU** (gas natural) en la parte posterior izquierda;
- una hornilla de **18 000 BTU** (gas natural) en la parte anterior derecha;
- y una hornilla de **18 000 BTU** (gas natural) en la parte anterior izquierda.


Modelo 30”

Las hornillas de superficie de 36 pulgados se encuentran en la plancha de cocina de la siguiente manera:

- una hornilla de **5000 BTU** (gas natural) en la parte posterior centro;
- una hornilla de **9500 BTU** (gas natural) en la parte posterior derecha;
- una hornilla de **14 000 BTU** (gas natural) en la parte posterior izquierda;
- una hornilla de **14 000 BTU** (gas natural) en la parte anterior centro;
- una hornilla de **18 000 BTU** (gas natural) en la parte anterior izquierda;
- y una hornilla de **18 000 BTU** (gas natural) en la parte anterior derecha.


Modelo 30”

COLOCACIÓN DE LAS BASAS Y LAS TAPAS DEL QUEMADOR

Para la hornilla de 18 000 BTU:
Coloque la cabeza de la hornilla sobre cada orificio a gas de tal manera que cada cabeza corresponda a la talla del orificio. **Asegúrese que al colocar la cabeza sobre el orificio no dañe el electrodo.** Asegúrese que el electrodo entre correctamente en la ranura de la cabeza de la hornilla.

Para todo hornillas:
Coloque el casquillo de hornilla sobre la cabeza de cada hornilla de tal manera que cada casquillo sea de la talla de la cabeza. Debajo de cada casquillo de hornilla hay un anillo que permite centrar correctamente la cabeza de la hornilla. Asegúrese que todos los casquillos y las cabezas de las hornillas estén bien colocados ANTES de utilizar su electrodoméstico.

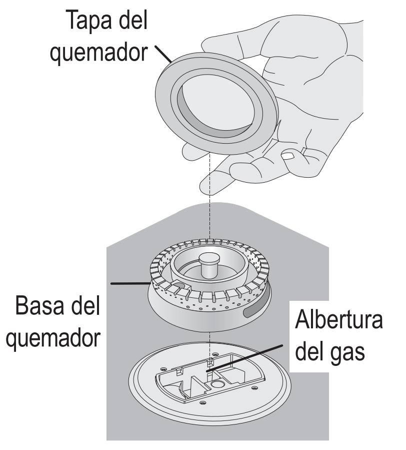
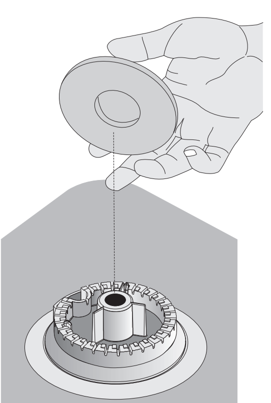


Figura 1


Figura 2

Asegúrese que cada casquillo esté alineado y nivelado.
Encienda la hornilla para verificar la llama. Si ésta no se enciende, llame al Centre de Servicio. No trate de repararla Ud mismo.

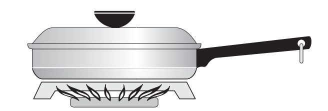
SELECCIÓNE DEL LOS UTENSILIOS DE COCINA



Los sarténes deben de tener las partes de debajo planas. Asegúrese que la parte está plana girando una regla de un lado a otro de la parte de debajo. No debe tener ningún boquete entre el sartén y la regla.

* Los sarténes con cualidad distintiva, como marmitas para cocer a langostas, placas y cocedores a presión pueden estar utilizados, pero deben cumplir con los requerimientos recomendidos más arriba.

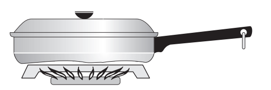
*BUENO



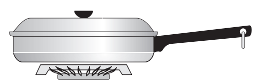
- Parte de debajo plana y lados rectos.
- Tapa bien cerrada.
- Peso de la asa no incline a la sartén. El sartén está bien balanzando.
- El tamaño del sartén iguale a la cantidad de comidá a cocinar.
- Fabricado con materiales buenos conductores de calor.
- Facíl a limpiar.

POBRE

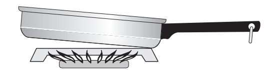
- Debajo de sartén tor cados y alabeados.



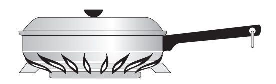
- Sartén sobre epasela unidad de más que una pulgada o 1” (2.5 cm).



- Peso de la asa no incline al sartén.



- Llama sobre epase la unidad.



Nota: Siempre use utensilios según sus usos propuestos. Siga las instrucciones que sean recomendados por el fabricante. Algunos utensilios no han sido diseñados para ser utilizados en el horno o sobre la plancha de cocinar.

USO DE LA ASADERA

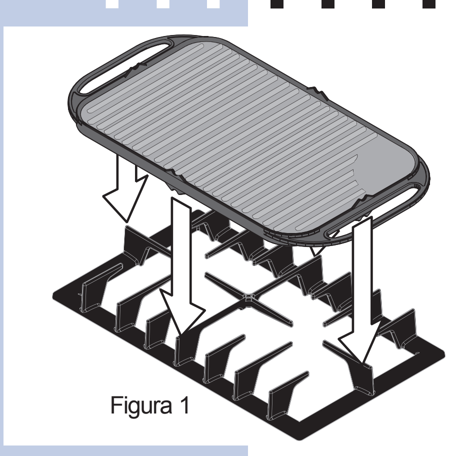


Figura 1



Figura 2

Lado acanalado

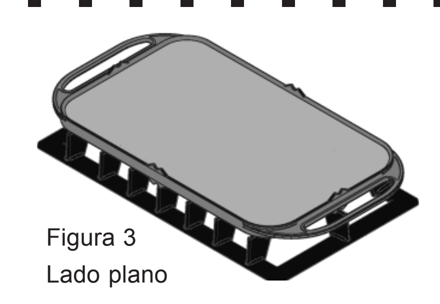


Figura 3

Lado plano

La asadera ha sido diseñada para cocinar alimentos en forma directa y se puede usar de ambos lados (Figuras 2 y 3). No use cacerolas ni recipientes para cocinar sobre la asadera porque se podría dañar el acabado. Con la parrilla sobre el quemador, coloque la asadera sobre la parrilla, ubicando las ranuras de la asadera sobre las lengüetas de la parrilla (Figuras 1 y 2).

⚠ ATENCION

Coloque siempre la asadera sobre la parrilla antes de encender el quemador.
Use siempre una agarradera para retirar la asadera de la parrilla. Deje que la asadera se enfríe antes de retirarla. No apoye la asadera caliente sobre superficies que no resisten altas temperaturas, como por ejemplo, la mesada.
Asegúrese de que la asadera quede ubicada en forma correcta y estable antes de usarla para evitar salpicaduras de líquidos calientes y posibles quemaduras.

USO DEL BASE PARA WOK

La Base para Wok que se provee con la tapa de la cocina ha sido diseñada para apoyar y usar woks de base redonda. **Se recomienda el uso de un Wok de 14 pulgadas (35,5 cm) de diámetro.** Para conseguir un mejor rendimiento, se recomienda el uso del quemador **POTENTE** delantero derecho con la base para wok. Si está correctamente calzada, la Base para Wok no se deslizará de la parrilla.

⚠ ATENCION

Coloque siempre la base para Wok sobre la parrilla antes de encender el quemador. Use siempre una agarradera para retirar la base para Wok de la parrilla. Deje que la base para Wok se enfríe antes de retirarla. No apoye la asadera caliente sobre superficies que no resisten altas temperaturas, como por ejemplo, la mesada.
Asegúrese de que la base para Wok quede ubicada en forma correcta y estable antes de usarla para evitar salpicaduras de líquidos calientes y posibles quemaduras.

Para Colocar Correctamente la Base para Wok:

Con la parrilla sobre el quemador, coloque la Base para Wok sobre la parrilla, ubicando las muescas de la base sobre las lengüetas de la parrilla de la tapa de la cocina (ver la Figura 1).

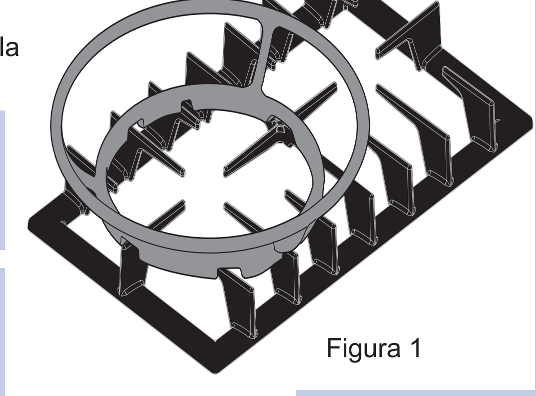


Figura 1

NOTA

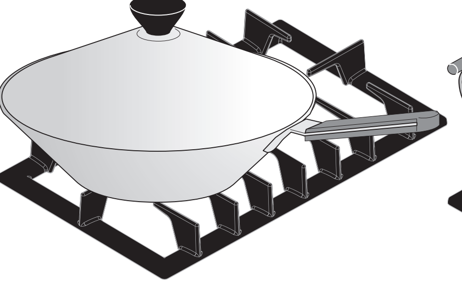
Para conseguir un mejor rendimiento, se recomienda el uso del quemador **POTENTE** delantero derecho con la base para wok.

⚠ ATENCION

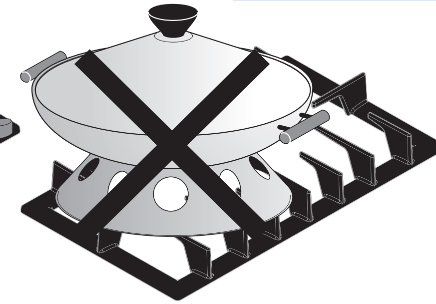
Asegúrese de que el soporte para el wok esté colocado correctamente y en forma estable antes de usarlo a fin de evitar derrames calientes y posibles quemaduras.

Los woks de base plana que tienen una gran base plana también se pueden utilizar en las Parrillas para Quemadores de Superficie de la tapa de la cocina sin la Base para Wok (ver la Figura 2). Asegure la estabilidad del wok de base plana antes de cocinar sin la Base para Wok. Si no es estable, NO use el wok de base plana sin la Base para Wok.

NO usar **woks de base redonda** (**sin anillo de soporte**). (Ver la Figura 3). El anillo de soporte no fue diseñado para el uso correcto o estable sobre las Parrillas para Quemadores de Superficie.



Uso correcto de un wok de base plana sobre la Parrilla para Quemadores de Superficie
Figura 2



Uso incorrecto de un wok de base redonda sobre la Parrilla para Quemadores de Superficie
Figura 3

USO DEL PLATO PARA COCCIÓN A FUEGO LENTO

El plato para cocción a fuego lento (Figura 1) ha sido diseñado para dispersar la baja temperatura del quemador y cocinar mejor alimentos delicados, tales como chocolate, leche, salsa bechamel, etc. También se puede usar para cocinar salsas durante un período prolongado. Con la parrilla sobre el quemador, coloque el plato para cocción a fuego lento sobre la parrilla, colocando las muescas del plato sobre las lengüetas de la parrilla (ver la Figura 2) y luego coloque el utensilio sobre el plato.

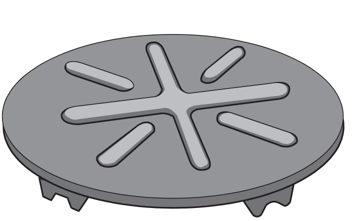


Figura 1



Figura 2

⚠ ATENCION

Coloque siempre el plato para cocción a fuego lento sobre la parrilla antes de encender el quemador.
Use siempre una agarradera para retirar el plato para cocción a fuego lento de la parrilla. Deje que el plato se enfríe antes de retirarlo. No apoye el plato caliente sobre superficies que no resisten altas temperaturas, como por ejemplo, la mesada.
Asegúrese de que el plato para cocción a fuego lento quede ubicado en forma correcta y estable antes de usarlo para evitar salpicaduras de líquidos calientes y posibles quemaduras.

PROGRAMACIÓN DE LOS CONTROLES DE SUPERFICIE

Su parrilla de cocina puede ser equipada con cualquier combinación de los quemadores a continuación:

Quemador para hervir: es mejor para hervir salsas delicadas, etc.

Quemador estándar: estar utilizado para la mayoria de cocciones sobre la superficie de la parrilla de cocina.

Quemador grande: es mejor para llevar grande cantidad de líquidos a temperatura, y para preparar grandes cantidades de cocina.

Poco importa la cantidad, seleccióne siempre a un utensilio apropiado a la cantidad y tipo de comida que usted está preparando. Seleccióne un quemador y un tamaño de llama apropiado a la caldera. No permite nunca que las llamas sobrepasen el borde de la caldera.

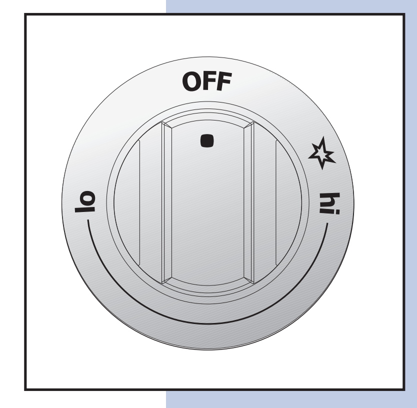
Su parrilla de cocina viene también equipada con válvulas rotativas de 270. Estos válvulas proveen mejor control de la llama del quemador. Cada quemador se enciende automaticamente desde un dispositivo de encendido cada vez que el botón de control esta girando a la posición LITE (encendido).

⚠ ATENCION

No ponga articolos de plástico, como agitadores de sal o de pimienta, soportes de cucharas o cubiertas de plástico sobre la parrilla de cocina. Podrian fundirse o encenderse. Cogeollas secos, toallas o cucharas de madera pueden encenderse si están muy cerca de la llama.

Para hacer funcionar el quemador de superficie:

1. Coloque el utensilio de cocina sobre el quemador.
2. **Presióne y gire** el bóton de control de superficie hasta LITE (Encendido). Nota: Todos los dispositivos eléctricos van a emitir golpecidos secos como un clic al mismo tiempo. Sin enmbargo, solamente el quemador que está girando va a encenderse.
3. Asegúrese que el quemador halla encendido.
4. **Gire** el botón de control al tamaño de la llama deseada. No es necesario ajustar los controles en una marca determinada. Use las marcas como una guía y ajuste la llama según se desea. **No** debe cocina con el bóton de control de superficie en la posición **LITE** (El dispositivo de encendido eléctrico continuará con el golpecito de un clic si está dejado en la posición de **LITE** (encendido) y va a causar un deterioro prematuro).



Los quemadores de superficie pueden encenderse manualmente durante una interrupción del suministro eléctrico. Para encender un quemador, mantenga un fósforo encendido en el extremo del quemador, luego gire suavemente la perilla hasta **LITE** (encendido). Tener cuidado al encender los quemadores en forma manual.

CUIDADO Y LIMPIEZA DE LA MESA

Superficies	Como limpiar
Perillas de control pintadas y de plástico	*Para limpieza general*, use agua caliente, jabonosa y un paño. *Para manchas más difíciles y la grasa,* aplique un detergente liquido directamente sobre la manha. Deje sobre la mancha por 30-60 minutos. Enjuague con un paño remojado y seque. **NO** use limpiadores abrasivos ni otro material parecido pues pueden causar raspaduras.
Superficie de vidrio	*Antes de limpiar*, apague todos los controles (OFF). Limpie como indicado en la sección Limpieza General: **Limpieza de la parrilla de cocina**.
Esmalte de porcelana Parrillas de los quemadores, Tapas de los quemadores, Asadera, Plato para cocción a fuego lento	Limpie las parrillas del quemador en la lavadora de vajilla y sequelas cuando las retire. Si las manchas no han desaparecido, siga las instrucciones aquí abajo. Un refregado suave con un tampón remojado hará desaparecer la mayoría de las manchas. Enjuague con una solución 1:1 de agua y amoníaco. *Si lo encuentra necesario*, cubra las manchas difíciles con una toalla de papel remojada en amoníaco por 30-40 minutos. Enjuague con agua y un paño remojado, luego frote con un tampón enjabonado. Enjuague y seque completamente con un paño limpio. Retire todos las substancias de limpieza o la porcelana podría dañarse cuando sea calentada. **NO** utilice limpiadores de horno con vaporisador sobre la parrilla de cocina.
Quemadores de superficie- Cabezas del quemadores	Los agujeros en los quemadores de su parrilla de cocina deben mantenerse limpios en todo momento para que el encendido sea apropiado y la llama pareja. Limpie los agujeros del quemador continuamente con una pequeña esponja de alambres o una aguja, sobre todo después de grandes derrames los cuáles podrían obstruir los orificios. Para retirar, limpie y reemplace las unidades de quemadores sellados, siga las instrucciones indicadas en **Limpieza General**. Para las manchas difíciles, frote con agua y jabón o con un limpiador brasivo suave y un paño remojado. Seque los quemadores a fondo en un horno tibio por 30 minutos. Luego vuelva a colocarlas asegurándose que están bien sellados y al nivel adecuado. **NO** ponga los quemadores en la lavadora de vajilla.
Acero Inoxidable, Panel de Control , Molduras Decorativas, Base para Wok	Limpie el **acero inoxidable** usando agua caliente jabonosa y un paño. Enjuague con agua limpia y un paño. **No use limpiadores con altas concentraciones de cloruros o cloro.** No use limpiadores ásperos. Use solamente limpiadores que han sido especialmente diseñados para limpiar acero inoxidable. Siempre asegúrese de enjuagar bien para quitar los limpiadores de las superficies pues pueden ocurrir manchas azuladas con el calor las cuales no pueden ser quitadas.

LIMPIEZA DE LAS REJILLAS DE LOS QUEMADORES, DE LAS TAPAS DE LOS QUEMADORES, DE LAS CABEZAS DE LOS QUEMADORES, ASADERA Y PLATO PARA COCCIÓN A FUEGO LENTO

Las rejillas de los quemadores, las tapas de los quemadores, las cabezas de los quemadores, plato para cocción a fuego lento y asadera deben ser limpiados en forma rutinaria. Si mantiene los orificios de los quemadores limpios evitará tener problemas para encenderlos y que las llamas no sean uniforme en cada quemador.

Siga las instrucciones indicadas a continuación:
Para retirar y volver a colocar la rejilla de los quemadores superiores, la tapa de los quemadores superiores y la cabeza del quemador superior – Retírelos en el siguiente orden: (1ro) Rejilla de los quemadores Superiores, (2do) Tapa del Quemador Superior, (3ro) Cabeza del Quemador Superior (si no tornillado) (Ver Figura 1).

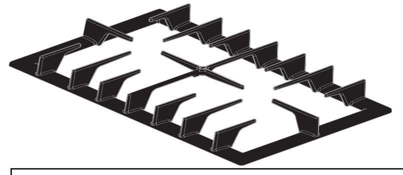
Rejilla del quemador superior
1ro
2do
Tapa del quemador superior
Cabeza del quemador superior
3ro

Figura 1

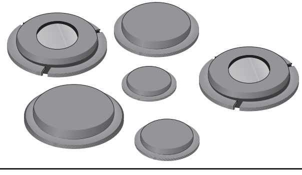
Invierta el procedimiento anterior para volver a colocar la tapa de los quemadores superiores, la cabeza del quemador superior y la rejilla del quemador superior. No retire ninguna pieza del quemador de la cubierta hasta que las piezas de los quemadores no se hayan enfriado completamente y puedan ser manipuladas con seguridad. No haga funcionar los quemadores superiores sin tener debidamente instaladas en sus lugares las tapas de los quemadores, las cabezas y las rejillas de los quemadores superiores.

Limpieza de las tapas de los quemadores, de las cabezas de los quemadores, de las rejillas – Use una esponja con jabón o un limpiador abrasivo suave para limpiar las tapas de los quemadores superiores y las cabezas de los quemadores superiores. Las rejillas, plato para cocción a fuego lento y asadera han sido diseñados para ser lavados en el lavavajillas. Los orificios o ranuras alrededor de las cabezas de los quemadores deben ser limpiados en forma rutinaria. Si todavía quedan residuos en estos orificios, use un alambre de calibre pequeño o una aguja para limpiar las ranuras u orificios. Para que haya una circulación adecuada del gas y una buena combustión en el quemador **– NO DEJE QUE LOS DERRAMES, ALIMENTOS, AGENTES DE LIMPIEZA O CUALQUIER OTRO MATERIAL ENTREN A LA TOBERA DEL GAS. SIEMPRE** mantenga la tapa de los quemadores superiores y la cabeza de los quemadores superiores en su lugar cuando utilice un quemador superior.

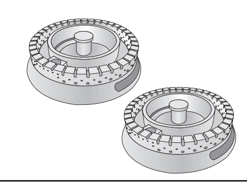

Rejillas de los quemadores superiores



Tapas de los quemadores superiores



Cabezas de los quemadores superiores



LA CUBIERTA NO ES REMOVIBLE. No trate de sacar o levantar la cubierta.

⚠ ATENCION

- **Tenga mucho cuidado cuando vuelva a colocar la cabeza del quemador para que no se dañe el electrodo. Esto puede causar un encendido retardado o impedir que se encienda el quemador.**
- **Cualquier adición, cambio o conversiones requeridas para que este electrodoméstico funcione satisfactoriamente debe ser hecho por un Centro de Servicio autorizado.**

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO DE LA CUBIERTA

Es esencial limpiar regularmente y en forma correcta la cubierta de vidrio cerámico.

Antes de usar su cubierta por primera vez, aplique en la superficie de vidrio la crema de limpieza para cubiertas recomendada. Frote con un paño o esponja no abrasiva. Esto facilitará la limpieza cuando se ensucie al cocinar. Esta crema especial de limpieza deja una película protectora sobre el vidrio que evita las rayaduras y abrasiones.

Si se deslizan sobre la cubierta utensilios con fondo de aluminio o de cobre se pueden causar marcas de metal en la superficie de la cubierta. Estas marcas deben ser quitadas inmediatamente después de que la cubierta se haya enfriado usándo la crema de limpieza para cubiertas. Las marcas de metal pueden ser permanentes si no se sacan antes del próximo uso de la estufa.

Los utensilios de cocina (de hierro fundido, metal, cerámica o vidrio) con fondos ásperos pueden marcar o rayar la superficie de la cubierta. No deslice nada que sea de metal o de vidrio a través de la cubierta. No use la cubierta como una tabla de cortar o como superficie de trabajo en la cocina. No cocine alimentos directamente sobre la cubierta sin usar un utensilio. No deje caer objetos duros o pesados sobre la cubierta de vidrio, pues pueden quebrarla.

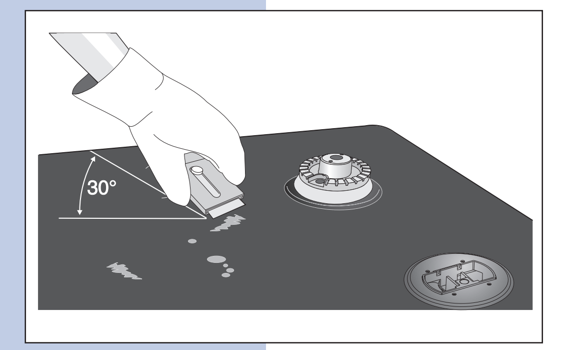
RECOMENDACIONES DE LIMPIEZA PARA CUBIERTAS DE VIDRIO CERÁMICO

⚠ ATENCION

Antes de limpiar la cubierta, asegúrese de que los controles estén en la posición **'OFF'** y que la cubierta

⚠ ADVERTENCIA

NO use limpiadores para la cubierta cuando esté caliente. Los vapores pueden ser perjudiciales para su salud y pueden dañar químicamente la superficie de vidrio cerámico.



Para suciedad leve y moderada:
Para aplicar la crema de limpieza sobre la superficie de la cubierta, use una esponja no abrasiva, un paño o una toalla de papel. Frote la superficie hasta que toda la suciedad y la crema sean eliminadas. También se puede usar un detergente para lavar platos suave. Asegúrese de que la cubierta sea enjuagada minuciosamente, sin dejar ningún residuo de detergente o de limpiador.

Para suciedad dura y quemada:
Use el mismo método que para suciedad leve y moderada. Vuelva a aplicar la crema de limpieza y cubra con una toalla de papel húmeda. Deje reposar durante aproximadamente treinta minutos para aflojar la suciedad de la superficie. Frote con un paño para quitar la suciedad restante.

RECOMENDACIONES DE LIMPIEZA PARA CUBIERTAS DE VIDRIO CERÁMICO

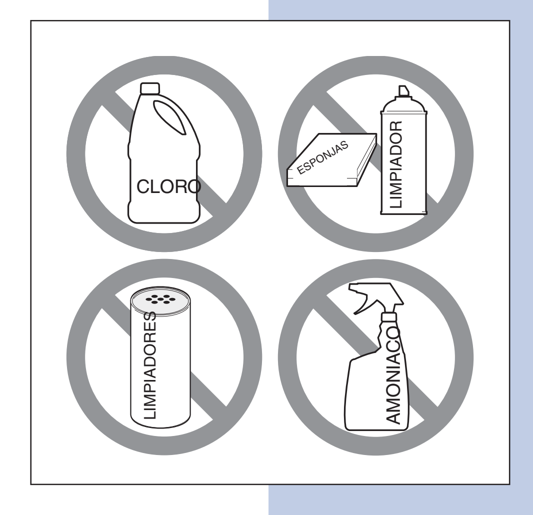
⚠ ATENCION

Si utilice un paño de limpieza podría dañar el vidrio cerámico de la plancha de cocina.

Plástico o alimentos con un alto contenido de azúcar
Estos tipos de suciedad necesitan ser quitados inmediatamente después de que se derraman o derriten sobre la superficie de vidrio cerámico. Puede ocurrir daño permanente (tal como picadura de la superficie de la cubierta) si no se quitan inmediatamente. Después de apagar los elementos superiores, use un raspador con hoja de afeitar o una espátula de metal con un guante y raspe la suciedad de la superficie caliente (como se muestra en la ilustración). Espere que la cubierta se enfríe y use el mismo método que para la suciedad dura y quemada.

No use los siguientes productos en la cubierta de vidrio cerámico:

- **No use limpiadores abrasivos ni esponjas de restregar, tales como esponjas de metal y algunas esponjas de nilón. Ellas pueden rayar la cubierta, haciendo más difícil su limpieza.**
- **No use limpiadores abrasivos, tales como blanqueador de cloro, amoníaco o limpiadores de hornos, pues pueden rayar o descolorar la cubierta.**
- **No use esponjas, paños o toallas de papel sucias, pues pueden dejar suciedad o pelusas en la cubierta que pueden quemarse y causar descoloración.**



Advertencia para hoja de aluminio y utensilios en aluminio
- **Hoja de aluminio -** La utilización de hojas de aluminio dañará la cocina. No utiliza en ningún caso.
- **Utensilios en aluminio -** Tenga cuidado al utilizar utensilios en aluminio puesto que el punto de fusión es éste es más bajo que el de otros metales. Si lo deja mucho tiempo en el calor, no soló en utensilio se dañará pero tembién la superficie en fibra de vidrio.

CUIDADO Y LIMPIEZA DEL ACERO INOXIDABLE

Se **requiere** cuidado y limpieza especial para mantener la apariencia de las piezas de acero inoxidable. Por favor consulte la tabla provista al comienzo de la sección **Cuidado y Limpieza General** de este Manual del Usuario.

Soluciones a Problemas Comunes

IMPORTANTE

Antes de llamar al servicio, **revise ésta lista. Puede ahorrarle tiempo y dinero. Esta lista contiene situaciones comunes que no son el resultado de errores de fabricación o materiales de este artefacto.**

LOS QUEMADORES NO ENCIENDEN

- La perilla de superficie no ha sido completamente encendida hacia LITE. Pulse y gire la perilla de superficie hasta LITE hasta que el quemador se encienda y luego rote hasta obtener la talla de la llama que desea.
- Asegúrese que la válvula de abastecimiento esté abierta.
- Los orificios del quemador están obstruídos. Limpie los quemadores. Vea **Limpieza de las Rejillas de los Quemadores, de las Tapas de los Quemadores, de las Cabezas de los Quemadores** en Cuidado y Limpieza General. Con el quemador apagado, limpie los orificios con una esponja de alambras ou una aguja.
- El cable eléctrico está desconectado del toma corriente (modelos con encendido eléctrico unicamente). Asegúrese que el cable está conectado adecuadamente a la toma de corriente.
- Interrupción de la corriente eléctrica (modelos con encendido eléctrico unicamante). Los quemadores pueden ser encendidos manualmente. Vea **Programación de los controles de superficie** en el Manual del Usuario.

EL QUEMADOR TIENE LA MITAD DE LA LLAMA

- Los orificios del quemador están obstruídos. Con el quemador apagado, limpie los orificios utilizando una esponja de alambres o una aguja.
- La humedad está presente después de la limpieza. Sople la llama lentamente y permita que el quemador funcione hasta que la llama esté completa. Seque los quemadores a fondo de acuerdo a las instrucciones de la sección “Limpieza General”.

LA LLAMA DEL QUEMADOR ES ANARAJADA

- Partículas de polvo son la causa mayor. Permita que el quemador funcione por unos minutos hasta que la llama se ponga azul.
- En las zonas de la costa, una ligera llama anaranjada es la causa del aire salado.

RASPADURAS SOBRE EL VIDRIO CERÁMICO DE LA SUPERFICIE DE LA PARRILLA DE COCINA

- Partículas difíciles (como la sal y la arena) se encuentran entre la parrilla de cocina y los utensilios. Asegúrese que la superficie de la parrilla de cocina y la parte de abajo de los utensilios estén limpias antes del uso. Pequeñas raspaduras no afectan la cocción y serán menos visibles con el tiempo.
- Productos de limpieza no son recomendados para el vidrio cerámico de la parrilla de cocina. Vea la sección **Recomendaciones de Limpieza para Cubiertas de Vidrio Cerámico** en este Manual del Usuario.

MARCAS DE METAL SOBRE EL VIDRIO CERÁMICO DE LA SUPERFICIE DE LA PARRILLA DE COCINA

- Utensilios de metal han sido deslizados o rosados contra la superficie de la parrilla de cocina. No desliza utensilios de metal sobre la superficie de la parrilla de cocina. Utilice limpiadores abrasivos ligeros para retirar las marcas.

RAYAS MARRONES Y MANCHAS SOBRE EL VIDRIO CERÁMICO DE LA SUPERFICIE DE LA PARRILLA DE COCINA

- Las derrimas han sido puestas sobre la superficie. Utilice una hoja de afeitar para retirar las manchas. Vea la sección **Recomendaciones de Limpieza para Cubiertas de Vidrio Cerámico** en el Manual del Usuario.
- Productos de limpieza no recomendados han sido utilizados. Utilice los productos de limpieza recomendados y el método de limpieza. Vea la sección **Recomendaciones de Limpieza para Cubiertas de Vidrio Cerámico** en su Manual del Usuario.

AREAS DE DESCOLORACIÓN SOBRE EL VIDRIO CERÁMICO DE LA SUPERFICIE DE LA PARRILLA DE COCINA

- Los depósitos minerales que provienen del agua y de la comida. Remoje la superficie con agua y aplique la crema de limpieza. Frote con una toalla de papel remojada hasta que la mancha desaparezca. Retire todo exceso de la crema y aplique una pequeña cantidad de crema de limpieza y lustre con una toalla de papel limpia. Utilice utensilios con una base seca y limpia. Vea la sección **Recomendaciones de Limpieza para Cubiertas de Vidrio Cerámico** de su Manual del Usuario.

GARANTÍA DE LA PARRILLA *Su parrilla es protegido por esta garantía*

En los E.E.U.U., su aplicación es autorizada por Electrolux Home Products North America, una división de White Consolidated Industries, inc. No autorizamos a ninguna persona a cambiar o a agregar a cualesquiera de nuestras obligaciones bajo esta garantía. Nuestras obligaciones para el servicio y las partes bajo esta garantía se deben realizar por nosotros o un servicer autorizado de Electrolux Home Products North America. **En Canadá**, su aplicación es autorizada por Electrolux Canada Corp.

	GARANTÍA PERÍODO	CON NUESTRO SERVICERS AUTORIZADO:	EL CONSUMIDOR SERÁ RESPONSABLE DE:
GARANTÍA ANUAL COMPLETA	Un año a partir de la fecha original de la compra.	Pague todos los costes reparar o substituir cualquier parte de esta estufa que demuestren ser defectuosa en materiales o la ejecución.	Costes de las llamadas de servicio que se enumeran bajo RESPONSABILIDADES NORMALES DEL CONSUMIDOR. *
GARANTÍA LIMITADA del 2ND-5TH AÑO (Smoothtop de vidrio, sello y unidad)	En segundo lugar con los quinto años a partir de la fecha original de la compra.	Proporcione un reemplazo para cualquier unidad de calefacción superficial defectuoso, sello deteriorado del recubierto de goma-silico'n (modelos del upswept solamente), o cocinar de vidrio ese las grietas debido a la fractura termal (no abuso del cliente).	Diagnóstico y cualquieres costes del transporte y de trabajo que se requieran debido a servicio.
GARANTÍA LIMITADA (aplicable al estado de Alaska)	Los períodos enumeraron arriba.	Todas las provisiones de las garantías completas y limitadas arriba y de las exclusiones enumeraron abajo se aplican.	Los costes del recorrido del técnico al hogar y cualquier coste para toman y entrega del estufa requerido debido a servicio.

***RESPONSABILIDADES NORMALES DEL CONSUMIDOR**

Esta garantía se aplica solamente a los productos en uso ordinario de la casa, y el consumidor es responsable de los artículos enumerados abajo:

1. El uso apropiado de la aplicación de acuerdo con instrucciones proporcionó el producto.
2. La instalación apropiada por un servicer autorizado de acuerdo con instrucciones proporcionó de la aplicación y de acuerdo con todos los códigos locales de la plomería, eléctricos y/o del gas.
3. Conexión apropiada a una fuente de alimentación puesta a tierra del suficiente voltaje, del reemplazo de fusibles soplados, de la reparación de conexiones flojas o de defectos en el cableado de la casa.
4. Costos para hacer la aplicación accesible para mantener, tal como retiro del ajuste, de los armarios, de los estantes, de los etc., que no son una parte de la aplicación cuando fueron enviados de la fábrica.
5. Daños al final después de la instalación.
6. Reemplazo de bombillas y/o de tubos fluorescentes (en modelos con estas características).

EXCLUSIONES

Esta garantía no cubre el siguiente:

1. DAÑOS CONSECUENTES O FORTUITOS TALES COMO DAÑOS MATERIALES Y COSTOS FORTUITOS RESULTANDO DE CUALQUIER ABERTURA DE ESTO ESCRITA O DE CUALQUIER GARANTÍA IMPLICADA. NOTA: Algunos estados no permiten la exclusión o la limitación de daños fortuitos o consecuentes, así que esta limitación o exclusión puede no aplicarse a usted.
2. Llamadas de servicio que no implican el malfuncionamiento o defectos en la ejecución o el material, o para las aplicaciones no en uso ordinario de la casa. El consumidor pagará tales llamadas de servicio.
3. Los daños causados por servicios se realizaron por servicers con excepción de Electrolux Home Products North America o sus servicers autorizados de Electrolux; el uso de partes con excepción de Electrolux Home Products genuinos parte; obtenido de personas con excepción de tales servicers; o causas externas tales como abuso, uso erróneo, fuente de alimentación inadecuada o actos del Dios.
4. Los productos con los números de serie originales se han quitado o se han alterado que y no pueden ser determinados fácilmente.

SI USTED NECESITA SERVICIO

Guarde su cuenta de la venta, del resbalón de la entrega, o de un cierto otro expediente de pago apropiado. La fecha en la cuenta establece el período de la garantía debe mantener se requiera. Si se realiza el servicio, está en su mejor interés de obtener y de guardar todos los recibos. Esta garantía escrita le da las derechas legales específicas. Usted puede también tener otras derechas que varíen de estado al estado. El servicio bajo esta garantía debe ser obtenido entrando en contacto con Electrolux Home Products:

E.E.U.U.
1•800•944•9044
Electrolux Home Products
North America
P.O. Box 212378
Augusta, GA 30917

Canadá
1•866•294•9911
Electrolux Home Products
North America
802, boul. L'Ange-Gardien
L'Assomption, Québec
J5W 1T6

Esta garantía se aplica solamente en los 50 estados de los E.E.U.U., Puerto Rico, y Canadá. Las características o las especificaciones de producto según lo descritas o ilustradas están conforme a cambio sin el aviso. Todas las garantías son hechas por Electrolux Home Products North America, una división de White Consolidated Industries, inc.. **En Canadá**, su aplicación es autorizada por Electrolux Canada Corp.